BEYPAZARI DOĞAL MADEN SUYU LEZZETİYLE

SÜRPRİZ TATLAR

Doğanın mucizevi içeceği maden suyuyla tatlı-tuzlu tarifler

KOLEKSİYON KİTAPLAR

mutfak atölyesi

Beypazarı Karakoca

DOĞAL MADEN SUYU

BİR ŞİŞE SAĞLIK
BİR DOLU BAŞARI!

AVRUPA KALİTE ÖDÜLÜ
2010 - 2011 - 2012
2014 - 2015

DÜNYA KALİTE ÖDÜLÜ
2012 - 2013 - 2014 - 2015

GÜVENİLİR GIDA ÖDÜLÜ
2012 - 2013

GÜVENİLİR MARKA ÖDÜLÜ
2011

KALİTE ÖDÜLÜ
2015

TÜKETİCİ ÖDÜLÜ
2010 - 2011 - 2012

MARKA LİDERİ ÖDÜLÜ
2016

Beypazarı
DOĞAL MADEN SUYU

444 3 223
beypazarimadensuyu.com.tr

Mineral deposu

Günde en az 2 şişe

%100 doğal

Beypazarı Karakoca

DOĞAL MADEN SUYU

BEYPAZARI DOĞAL MADEN SUYU LEZZETİYLE

SÜRPRİZ TATLAR

Doğanın mucizevi içeceği maden suyuyla tatlı-tuzlu tarifler

mutfak atölyesi

Beypazarı Karakoca

DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

DOĞANIN MUCİZESİ
BEYPAZARI DOĞAL MADEN SUYU

Doğanın adeta insanoğluna sakladığı mucizeyi, 1957' den beri tüketicilerinin beğenisine sunan markamızın hikayesi; ilk adımını attığı, Ankara'nın Beypazarı ilçesinde başlar. Dönemin şartlarını zorlayarak kurulan fabrikamız, bugün 65 bin metrekarelik kapalı alanıyla Türkiye'nin sektöründe en büyük fabrikası olmuştur. Saatte 300 bin şişe üretim kapasitesiyle, maden suyu denilince akla gelen ilk marka olma başarısını yakalamıştır.
Kurulduğu ilk günden beri, aynı kaynaktan gelen doğal maden suyunu, kendine has yapısını değiştirmeden dolum yapan tesisimizde, üretim; tam otomasyonlu makinalarla el değmeden yapılmaktadır.

Önce Sağlık ilkesiyle; zararlı ışınlardan korumak için yeşil renkte üstün teknolojiyle ürettiğimiz şişelerimizle, doğal maden suyumuzu tüm saflığıyla koruma altına alıyoruz. Üretimin ilk aşamasından son noktasına kadar, alanında uzman mühendislerimizle tüm laboratuvar testlerine gerekli önemi veriyoruz. Kalite ve hijyenden taviz vermeden ISO 22000:2005, ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 VE OHSAS 18001:2007 kalite belgeleri güvencesi ile çalışıyoruz.

Tıp dünyasının faydalarını kabul ettiği doğal maden suyunu, milyonlarca insanın tercihindeki güvenilir marka olmanın sorumluluğuyla, genç yaşlı herkesin tüketimine sunmayı bir borç biliyoruz.

Durmadan çalışan tesisimizle; ailemize kattığımız doğal özlerle zenginleştirdiğimiz meyve aromalı doğal maden sularını sizlerin damak zevkine sunuyoruz.
Türk Standartları Enstitüsü kriterlerindeki hizmet belgelerinin tümüne sahip olan tesisimiz, 300'ü aşkın bayi ağıyla hizmet vermektedir.

"Günde en az 2 şişe" sloganıyla yürüdüğümüz yola, başta Kıbrıs olmak üzere, Suudi Arabistan, Fransa, Katar, Kuveyt, Almanya, Avusturya gibi 18 ülkeye sağlık ihraç ederek devam ediyoruz. Hayatta değişen, doğallığını kaybeden ve özlenen tatlar var. Biz yarım asrı aşkın süredir sizlere aynı kalmayı başaran , değişmeyen sağlık dolu bir lezzeti şişeliyoruz .

ÖDÜLLERİMİZ

Sağlıklı ve kaliteli bir yaşam için ihtiyaç duyduğunuz ne varsa hepsini en doğal haliyle şişeliyoruz. Ulaştığımız 18 ülkede bizi tercih eden milyonlarca insanın sorumluluğuyla hareket ediyoruz, hakettiğimiz başarıların arkasındaki en büyük gücümüz bize inanan insanımız, bu yüzden;

- 2009 senesinde Gazi Üniversitesi'nce yapılan araştırma sonucu en iyi marka ödülü,
- 2010 yılında Tüketici Akademisi tarafından düzenlenen anket sonucu kalitesine en çok güvenilen marka ödülü,
- 2010 yılında AB Kalite Ödülü,
- Tüm tüketicilere tavsiye edilen marka ödülü,
- 2011 Tüketici Kalite Zirve Ödülü,
- 2011 TTDK (Tüm Tüketicileri Koruma Derneği) Altın Marka Ödülü,
- 2011 Uluslararası Güvenilir Gıda Zirvesi Kalite Ödülü,
- 2011 Avrupa Birliği Kalite Ödülü,
- 2012 Tüm Tüketicileri Koruma Derneği Altın Marka Ödülü,
- 2012 Güvenilir Gıda Ödülü,
- 2013 Dünya Kalite Ödülü,
- 2014 AB Kalite Ödülü
- 2014 - 2015 Dünya Kalite Ödülü,
- 2016 AB Kalite Ödülü ,
- 2016 Markaların Lideri Ödülü

ve daha birçok ödüle layık görülerek onur yaşayan bir markayız.

Biz küçük bir yeşil şişe gördüğünüzde akla gelen tek markanın adıyız...

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

GAZOZ HAKKINDA

Yaşamın en derin kaynaklarından gelen köklü bir markayız biz. Miras denilince, maddiyattan çok daha kıymetli şeyler gelir aklımıza. Alın teri mesela, ya da yorgun hafızalarda tutunmaya çalışan eski tatlar, nerede o eski günler diye iç geçirilen yaşlanmış hatıralar. İşte tüm bunlar bizi, sektörümüzün içinde umut dolu bir arayışa sürükledi. Beypazarı Maden Suyu işletmesi olarak, içinde geçmişin damak tadı olan bir lezzeti yakalamak istedik.

Alınan ilk yudumda, gözlerdeki o tebessümü görmek için aylar süren çalışmalar yaptık. Ar-Ge mühendislerimiz çalışırken, yalnızca teknolojik formüller değil özlenen şeyler ekledik içine, çünkü biz yalnızca bir gazoz üretmeyi değil, geçmişin tadını bugüne taşımayı istedik.

Biz hep geçmişi özleriz, mazimizde, dünden çok daha eski takvim yaprakları vardır. Bugünlerimiz, gelecekteki günlere hazırlanan tatlarımızdır. Sokak başlarına gelen gazozcu abiler yok belki, ya da tahta sandalyelerde izlenen filmler. Fakat Beypazarı Gazozu, anlatılacak hatıralara tatlı bir hikaye kalsın diye üretildi. İçine özel sırlar ve lezzetli kabarcıklar eklendi. Eski günlerin özlemi artık sona erdi.

Beypazarı
Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

MADEN SUYUNUN FAYDALARI

Küçük bir yeşil şişeye, sizin için, mucizeyi sığdırdık. Sizi ve sevdiklerinizi hastalıklara karşı korumaya her zaman hazır yaşam kaynağınız artık bu şişede.

Siz hiç sağlığınız için mucize içtiniz mi ?

Binlerce yıldır, şifa için, kaynağında; en doğal haliyle korunan Beypazarı Doğal Maden Suyu ile bu mümkün. İçeriğindeki 2767,50 mg/l mineral değeri ile zengin mineralli maden suyu kategorisine giren markamız; vücut dengesini sağlayarak, anne sütünü arttıran, kemik ve diş gelişimini güçlendirirken osteoporozla savaşan kalsiyum ve florür deposudur.

Hastalıklara karşı koruma kalkanı oluşturarak, enfeksiyon ve iltihaplanmaların önüne geçmek için yüksek oranda demir ve bikarbonata sahiptir, bunun yanında, sporcuların kas ve vücut yorgunluklarını önlemede temel bileşenlere sahip potasyumla her zaman vücuda destek sağlayan harika bir yaşam kaynağıdır.

Kalp krizi riskini azaltarak, damar tıkanıklarının önüne geçen magnezyum değerleriyle güvenli yarınlara yürümenizi sağlayan, yaşamın her adımında yanınızda bulundurmanız gereken bir içecektir. Beypazarı Doğal Maden Suyu sağlıklı zayıflamak isteyenler için gerekli mineralleri vücuda yeterli oranda vererek, vücudunuzdaki ödemi atmanıza yardımcı olur. Cildin nem dengesini sağlayarak yaşlanmayı geciktirir, size tepeden tırnağa, yaşamın özünü sunar.

Mineral deposu

Günde en az 2 şişe

%100 doğal

MADEN SULU LİMONATA

2 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 limonun rendelenmiş kabuğu

1 yemek kaşığı toz şeker

3 limonun suyu

2 şişe **Beypazarı C Vitaminli Limon Aromalı Maden Suyu**

1 Rendelenmiş limon kabuğu ve toz şekeri bir havana alıp bir dövecek yardımıyla ezin. Şekerli limon kabuklarını bir sürahiye alın. Limon suyunu ilave edip şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın.

2 C vitaminli limon aromalı maden suyunu ilave edin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

Doğal Maden Suyundan üretilmiştir.
Beypazarı
C Vitaminli Limonlu
Doğal Zengin Mineralli Gazlı İçecek
Vitamin C Natural Lemon Flavoured Rich Mineral Water

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

KIRMIZI GÜZEL

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 kırmızı elma

1 su bardağı **Beypazarı Vişne Aromalı Doğal Maden Suyu**

1 su bardağı **Beypazarı Nar Aromalı Doğal Maden Suyu**

Servis için:

Buz - Nar taneleri

Elmaları katı meyve sıkacağı ile sıkın ve suyunu bir sürahiye alın. Maden sularını ilave edin. Buz ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

ISPANAKLI SMOOTHIE

2 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 avuç ıspanak
1 salatalık
Yarım demet maydanoz
1 limonun suyu
2 şişe **Beypazarı Elma Aromalı Doğal Maden Suyu**

1 Ispanak, salatalık ve maydanozu katı meyve sıkacağı ile sıkın. Limon suyu ve elma aromalı maden suyunu ilave edip karıştırın.

2 Servis bardaklarına paylaştırıp bekletmeden servis yapın.

NANELİ AYRAN

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 çorba kasesi yoğurt
3- 4 dal taze nane
1 su bardağı su
1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
Tuz

Servis için:

Buz
Nane yaprakları

1 Yoğurdu derin bir kaseye alın. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderden geçirin. Taze naneyi ekleyin. Son olarak tuz, su ve maden suyunu ilave edip ayran iyice köpürene kadar çırpmaya devam edin.

2 İyice pürüzsüz hale gelmiş olan ayranı servis bardaklarına alıp buz ekleyin. Nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

TARHANALI ATIŞTIRMALIKLAR

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1 yumurta
4.5 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı buğday nişastası
1.5 yemek kaşığı tarhana
2 tavuk göğüs eti
5-6 dal biberiye
2 soğan

Kaplaması için:

1 su bardağı toz tarhana

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Maden suyu, yumurta, un ve buğday nişastasını bir kapta hafifçe çırpın. Tarhanayı ekleyip karıştırın. Tavuk göğüs etini jülyen doğrayın. Soğanı halka şeklinde dilimleyin.

2 Jülyen doğradığınız tavuk göğüs etlerini, biberiye dallarını ve soğan halkalarını bu karışıma batırın. Kaplaması için; toz tarhanayı geniş bir kaba alın. Maden sulu karışıma batırdığınız malzemeleri sırasıyla alarak tarhana ile kaplayın.

3 Ayçiçek yağını derin bir tavada ısıtın. Tarhana ile kaplanmış malzemeleri kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Servis tabağına alın ve sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

Beypazarı
Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

ÇITIR TAVUK

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 tavuk göğüs eti

Panesi için:

2 yumurta - Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı mısır nişastası

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı susam - Tuz

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Tavuk etlerini kuşbaşı doğrayıp kenara alın. Panesi için, yumurtaları geniş bir kasede çırpın. Un, nişasta, karbonat, susam, tuz ve maden suyunu ilave edip karıştırın.

2 Tavuk etlerini harca ilave edip bir saat kadar buzdolabında bekletin. Dinlenen tavuk etlerini kızgın yağda kızartın.

3 Kızarttığınız tavuk etlerini kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çektirin ve sıcak servis yapın.

KARNABAHAR KIZARTMASI

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 orta boy karnabahar

Sosu için:

2 yumurta

1 su bardağı un

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

Tuz

Üzeri için:

Yoğurt

Kırmızı pul biber

1 Yıkayıp çiçek çiçek ayırdığınız karnabaharları 10 dakika kadar sıcak suda haşlayın. Hafif yumuşayınca suyunu süzüp kenara alın.

2 Sosu için, yumurtaları geniş bir kasede çırpın. Un, maden suyu ve tuzu ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Suyunu süzdüğünüz karnabaharları bu karışıma ilave edin.

3 Tüm karnabaharlar sosla iyice özdeşleştikten sonra kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Karnabaharları servis kasesine alıp üzerine çırpılmış yoğurt ve kırmızı pul biber ekleyerek sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

SEBZE SOTELİ SOĞAN KIZARTMA

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
200 g arpacık soğanı
1 patlıcan
1 kabak
1 dilim balkabağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Kekik
Kırmızı pul biber

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Maden suyu, süt ve karbonatı bir kasede karıştırın. Un ve tuzu yayvan bir kapta harmanlayın.

2 Patlıcan, kabak ve balkabağını dilimleyin. Derin bir kapta zeytinyağı, tuz ve baharatları karıştırın. Dilimlenmiş sebzeleri bu karışıma bulayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından alıp servis tabağına dizin.

3 Arpacık soğanları önce una, sonra maden sulu karışıma batırıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirdiğiniz çıtır soğanlarınızı fırından çıkardığınız sebzenin üzerine yayın. Sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

PATLICAN PAŞASI

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

6 patlıcan
8 çarliston biber
4 domates
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Üzeri için:

5-6 dal maydanoz

1 Yıkadığınız patlıcanların kabuklarını tamamen soyun. Kararmamaları için, 10 dakika kadar bütün olarak tuzlu suda bekletin. Suyunu süzdüğünüz patlıcanları ortasından uzunlamasına olacak şekilde yarısına kadar kesin ve bir tencereye alın.

2 İnce doğradığınız biberler, rendelediğiniz domatesler ve ezdiğiniz sarımsağı zeytinyağında soteleyin. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alıp patlıcanların üzerine ilave edin.

3 Maden suyunu sebzelerin üzerine ilave edip tuz ve baharatlarla tatlandırın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. İnce kıydığınız maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

DÜRÜM KÖFTE

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

4 lavaş

Köfte için:

500 g kıyma - 1 soğan

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

1 yumurta - Tuz - Karabiber - Kimyon

Yoğurt sos için:

Yarım su bardağı süzme yoğurt

1 yemek kaşığı mayonez

2-3 dal dereotu

Üzeri için:

Domates püresi

İnce kıyılmış maydanoz

1 Köfte için kıymayı geniş bir kaseye alın. Rendelediğiniz soğan, maden suyu, yumurta, tuz ve baharatları ekleyip tüm malzeme özdeşleşinceye kadar yoğurun. Harçtan uzun rulo şeklinde köfteler yapın ve yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın.

2 Yoğurt sos için, süzme yoğurdu geniş bir kaseye alın. Mayonez ve ince kıydığınız dereotunu ilave edip karıştırın. Lavaşları mutfak tezgahına yayın. Üzerlerine süzme yoğurtlu sos sürüp köfteleri yerleştirin. Rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız ruloları 5 cm genişliğinde dlimleyip üzerine domates püresi gezdirin ve ince kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

MADEN SULU BİFTEK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

6 parça dana biftek
4 yemek kaşığı tereyağı
6 soğan
1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı salça
4 çay bardağı su
Tuz
Karabiber

1 Biftekleri, ısıttığınız yapışmaz yüzeyli bir tavada mühürleyin. Tereyağını bir tencerede eritin. Piyazlık doğradığınız soğanları ilave edip 3-4 dakika kavurun. Mühürlediğiniz etleri soğanların üzerine alın.

2 Maden suyu, un, salça ve suyu bir kasede pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Maden sulu harcı bifteklerin üzerine ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kısık ateşte 45-50 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

CEVAPÇİÇİ (BALKAN KÖFTESİ)

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 kg döş kıyma
1 soğan
1 yumurta akı
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı un
Yarım su bardağı **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Sumak

1 Döş kıymayı geniş bir kaseye alın. Rendeleyip suyunu sıktığınız soğan, yumurta akı, karbonat, un, maden suyu, tuz ve baharatları ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun.

2 Harçtan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Yuvarlak köfteler hazırlayın ve köfteleri bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün yapışmaz yüzeyli bir tavada kızartın. Sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

ET KAVURMA

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 kg kuşbaşı kuzu eti
1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

1 Kuşbaşı kuzu etlerini düdüklü tencereye alın. Üzerine su ekleyip 20-25 dakika haşlayın. Etlerin suyunu süzüp yapışmaz yüzeyli bir tavaya alın. Üzerine maden suyu, tuz ve baharatları ilave edin.

2 Etler maden suyunu çekinceye kadar kavurup ocaktan alın. Yanında pilav ile sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

PALAMUT TAVA

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

8 parça palamut

Sosu için:

2 yumurta

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

2.5 yemek kaşığı un

Tuz

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kapta çırpın. Yıkayıp süzdüğünüz palamutları sosa batırarak kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

MANTARLI PİLAV

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

2 su bardağı pirinç
1 soğan - 200 g mantar
2 yemek kaşığı tereyağı
2.5 su bardağı su
Yarım su bardağı **Beypazarı Doğal Maden Suyu** - Tuz
1 çay kaşığı köri - 2 dal fesleğen
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

1 Pirinci limonlu sıcak suda 30 dakika bekletin. Suyunu süzüp bol su ile yıkayın. Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. İnce doğradığınız mantarları ilave edip suyunu çekinceye kadar kavurun.

2 Pirinci ilave edip 4-5 dakika kavurun. Su ve maden suyunu ilave edin. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. Pirinçler göz göz oluncaya kadar pişirin. Ocağın altını kapatıp, rendelenmiş kaşar peynirini ilave edip hafif karıştırın. Tencereyi bir havlu ile sarıp 15 dakika dinlendirin. Sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

TAZE OTLU BAYATLAMAYAN POĞAÇA

4-8 KİŞİLİK

Malzemeler:

5.5-6 su bardağı un
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay bardağı zeytinyağı
1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1 yumurtanın akı
1 çay bardağı yoğurt

Üzeri için:

1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt
Susam - Çörekotu

İç harcı için:

Rendelenmiş beyaz peynir
Dereotu
Maydanoz
Nane
Fesleğen

1 Unu geniş bir yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp maya, tuz ve şekeri ilave edin ve harmanlayın. Zeytinyağı, maden suyu, yumurta akı ve unu ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru streç filmle sarıp 20 dakika bekletin.

2 İç harcı için rendelenmiş beyaz peynir ve ince kıydığınız yeşillikleri geniş bir kasede karıştırın. Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. İç harcından bir tatlı kaşığı kadar koyarak kapatın. Elinizle yuvarlayarak şekil verin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

3 Mayalanması için 15 dakika daha dinlendirin. Yumurta sarısı ve sütü bir kasede çırpın. Dinlenen poğaçaların üzerine sürüp susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirip servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

KABAKLI BÖREK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

3 hazır yufka

İç harcı için:

250 g lor peyniri

2 kabak

Tuz

Kırmızı pul biber

Nane

Sosu için:

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

2 yumurta

Yarım su bardağı süt

1 çay bardağı zeytinyağı

Üzeri için:

Susam

1 Yufkaları bir mutfak tezgahına üst üste gelecek şekilde yayın ve ortadan ikiye kesin. Bir parça yufka alıp yağladığınız kare bir fırın kabına büzüştürerek yayın. Tabanında toplam üç parça yufka olacak şekilde aynı işlemi tekrarlayın.

2 İç harcı için lor peyniri ve rendeleyip suyunu sıktığınız kabakları bir kasede karıştırın. Tuz ve baharatlarla tatlandırın. İç harcını yufkaların üzerine yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde büzüştürerek iç harcın üzerine yayın.

3 Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede çırpın ve böreğin üzerine gezdirin. Börek sosu eminceye kadar yaklaşık 30 dakika kadar bekletin.

4 Sosu çeken böreğin üzerine susam serpip önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar 30-35 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

pişi

4 KİŞİLİK

Malzemeler:

Hamuru için:

2 su bardağı+2 yemek kaşığı kadar un

1 tatlı kaşığı tuz

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

1 Hamuru için, unu geniş bir karıştırma kabına eleyin ve tuzu ilave edip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açın ve maden suyunu azar azar ilave edin. Kenarlarından toparlamaya başlayarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun.

2 Hamuru 8 eşit bezeye ayırın. Bezeleri unlanmış tezgah üzerine alarak bir merdane yardımıyla açın. Açtığınız hamurları kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

PRATİK BÖREK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

50 g tereyağı
200 g süt
1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
4 yumurta
Tuz
Kırmızı pul biber
Muskat rendesi
20 baklava yufkası
250 g beyaz peynir
2 dal taze soğan

1 Geniş bir kapta erittiğiniz tereyağı, süt, maden suyu ve yumurtaları iyice karıştırın. Tuz, kırmızı pul biber ve yarım muskat rendesini ilave edin. Yufkaları elinizle kopararak ufak parçalara ayırın ve bu yufka parçalarını da sıvı karışıma ekleyin.

2 Beyaz peyniri ufalayarak ekleyin. Yufkaların sıvı karışımı iyice çekmelerini sağlayın. İnce doğradığınız taze soğanları ilave edip karıştırın.

3 Harcı yağladığınız fırın kabınıza aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30-40 pişirin. Dilimleyip servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

PAZILI TAVA BÖREĞİ

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

Yarım su bardağı süt
Yarım çay bardağı **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
3 yufka

İç harcı için:

1 soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
500 g pazı
100 g rendelenmiş lor peyniri
100 g rendelenmiş beyaz peynir
50 g rendelenmiş dil peyniri
1 tutam rendelenmiş muskat

1 Süt, maden suyu, yoğurt, yumurta, zeytinyağı, tuz ve karabiberi geniş bir kasede çırpın. İç harcı için yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. İri doğradığınız pazı ilave edip pazı yaprakları sönene kadar soteleyin. Rendelenmiş peynirler ve muskatı ilave edip ocaktan alın.

2 İç harcı için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kasede karıştırın. Döküm bir tavada bir yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. Tavanın tabanına yanlarından sarkacak şekilde bir kat yufka serin.

3 Maden sulu karışımdan bir fırça yardımıyla yufkanın üzerine sürün. Kalan yufkalardan bir tanesini ortadan ikiye kesip kenarlardan sarkmayacak şekilde tavaya alın. Üzerine tekrar maden sulu karışımdan sürün. Pazılı harcın tamamını yufkaların üzerine yayıp üzerini kalan yarım yufka ile kapatın ve tekrar maden sulu harçtan sürün. Kalan yufkayı da üzerine kapatın ve kalan maden sulu harcı sürün. Böreğin her iki tarafını da kızartıp sıcak servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

HUMUSLU TART

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

Hamuru için:

350 g tam buğday unu
150 g zeytinyağı
Bir tutam tuz
1 yemek kaşığı ince kıyılmış taze kekik
55 ml **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

Humus için:

300 g haşlanmış nohut
1 diş sarımsak
5-6 g tuz
30 ml zeytinyağı
1 limonun suyu
150 g tahin

Izgara sebzeler için:

2 kabak
2 patlıcan
1 kırmızı soğan
50 g zeytinyağı
Tuz- Karabiber - Kekik

Üzeri için:

1-2 dal taze kekik
150 g tulum peyniri

1 Hamuru için; maden suyu hariç gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alıp karıştırın. Maden suyunu yavaşça ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Toparlanan hamuru streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika bekletin.

2 Humus için; haşlanmış nohutları püre kıvamına gelinceye kadar rondodan geçirin. Kalan malzemeleri ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar rondodan geçirmeye devam edin. Dinlenen hamuru tart kalıbınızdan biraz daha büyük olacak şekilde ince açın (kolay parçalanabilen bir hamur olacağı için tart kalıbınıza yayarken dağılabilir bu durumda dağılan parçaları ek yaparak elinizle bastırabilirsiniz).

3 Hamurun üzerini çatalla delin ve üzerine yağlı kağıt serip bakliyat serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Üzerindeki bakliyatları alıp 10 dakika daha pişirin.

4 Izgara sebzeleri hazırlamak için, kabak, patlıcan ve soğanı halka doğrayıp geniş bir kaba alın. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Tuz, baharatlar ve ince kıydığınız taze kekiği ilave edip karıştırın. Sebzeleri yapışmaz yüzeyli bir tavada ya da ızgarada kızartın. Fırından çıkarttığınız ılık tart hamurunuzun üzerine humusu yayın. Üzerini spatula ile düzeltin. Izgara sebzeleri üzerine yerleştirin. Taze kekik ve tulum peyniri ile süsleyerek servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

PATLICANLI BÖREK

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 çay bardağı süt
2 yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 közlenmiş patlıcan
1 çay bardağı **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
3 yufka
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 Süt, yumurta ve zeytinyağını geniş bir karıştırma kabında çırpın. İnce kıydığınız maydanoz, ince doğradığınız közlenmiş patlıcan ve maden suyunu ilave edip bir spatula yardımıyla karıştırın.

2 Patlıanlı karışıma yufkaları elinizle parçalayarak ilave edin. Harcı hafif yağladığınız bir fırın kabına aktarın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

KAHVALTILIK BAZLAMA

6 ADET

Malzemeler:

1 su bardağı **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı pekmez
1.5 tatlı kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un

Üzeri için:

Tereyağı

1 Maden suyu, su ve pekmezi geniş bir karıştırma kabında çırpın. Maya, tuz ve unu ilave edip ele yapışan yumuşak kıvamlı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp mayalanması için bir saat dinlendirin.

2 Dinlenen hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar kopartın. Hafif unlanmış tezgah üzerinde bir merdane yardımıyla ince yuvarlaklar elde edecek şekilde açın. Tüm hamur bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın.

3 Hamurların her iki yüzünü de hafif yağladığınız tavada kızartın. Üzerlerine tereyağı sürüp servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

Doğal Zengin Mineralli Su
Beypazarı
Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU

LABNE PEYNİRLİ KEK

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

3 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı **Beypazarı Çilek Aromalı Doğal Maden Suyu**
150 g labne peyniri
1 su bardağı Ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı yoğurt
2.5 su bardağı un
Bir tutam tuz
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
1 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

File fındık

1 Yumurtalar ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın. Çilek aromalı maden suyu, labne peyniri, Ayçiçek yağı ve yoğurdu ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpmaya devam edin.

2 Un, tuz, rendelenmiş portakal kabuğu, kakao ve kabartma tozunu bir kasede harmanlayıp yumurtalı harca ilave edin. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın.

3 Harcı yağladığınız baton bir kek kalıbına alın. Üzerine file fındık serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Dilimleyip servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

Beypazarı
Karakoca
Çilek Aromalı
ZENGİN MINERALLI GAZLI İÇECEK

MADEN SULU ISLAK KEK

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

1 şişe **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1.5 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı Ayçiçek yağı
Yarım çay bardağı su
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı tarçın
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Üzeri için:

1 su bardağı krema
200 g bitter çikolata
Hindistan cevizi

1 Maden suyu ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Ayçiçek yağı ve suyu ilave edip çırpmaya devam edin. Elediğiniz un, kakao, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı da ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın. Harcı yağladığınız bir kek kalıbına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin.

2 Üzeri için, kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. İri parçalara böldüğünüz çikolatayı ilave edip karıştırın. Kekinizin üzerine bir çatal yardımıyla delikler açın. Sosu kekin üzerine gezdirin. Kek sosu çektiğinde üzerini Hindistan cevizi ile süsleyerek servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

Doğal Maden Suyundan üretilmiştir.
Beypazarı
Mandalina Aromalı
Doğal Zengin Mineralli Gazlı İçecek
Fizzy Drink With Natural Rich Minerals & Tangerine Aroma
Beypazarı
Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

MANDALİNA AROMALI KEK

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

3 yumurta
1.5 çay bardağı toz şeker
80 g tereyağı
1 şişe **Beypazarı Mandalina Aromalı Doğal Maden Suyu**
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3.5 çay bardağı un

Üzeri için:

Pudra şekeri

1 Yumurta ve toz şekeri geniş bir karıştırma kabına alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Eritip soğuttuğunuz tereyağı ve mandalina aromalı maden suyunu da ilave edip 3-4 dakika daha çırpın.

2 Ayrı bir kapta karıştırdığınız kabartma tozu, vanilya ve unu da ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar bir spatula yardımıyla karıştırın.

3 Harcı hafif yağladığınız bir kek kalıbına aktarıp önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Soğuduktan sonra pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

GAZETE BAKLAVASI

8 KİŞİLİK

Malzemeler:

Hamuru için:

5 su bardağı un
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı **Beypazarı Doğal Maden Suyu**
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
1 tatlı kaşığı sirke
¼ limonun suyu

Şerbeti için:

4 su bardağı toz şeker
4 bardak su

İç harcı için:

1 su bardağı ceviz içi

Açmak için:

Nişasta

Üzeri için:

150 g tereyağı
1 çay bardağı Antep fıstığı

1 Baklava hamuru için, un, yumurta, kabartma tozu, yoğurt, maden suyu ve eritilmiş tereyağı, sirke ve limon suyunu geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice yoğurun. Hamur bezelere ayırıp unlanmış tezgaha alın. Baklavanın şerbeti için şeker ve suyu geniş bir tencereye alarak kaynatın.

2 Dinlenen hamurları aralarına nişasta serperek incecik açın. Açtığınız yufkaları oklavaya sarıp büzün. Büyükçe bir kağıdın üzerine açarak oklavadan ayırın. Diğer bezeleri de aynı şekilde açıp kağıdın üzerine yerleştirin.

3 Kağıdın üzerinde dinlenen yufkanın üzerine ceviz serpin. Kağıdı iki ucundan tutarak kaldırın ve yufkanın sarılmasını sağlayın. Üçer cm arayla dilimleyin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine boşluk bırakmadan yerleştirin.

4 Tereyağını eritin. Üzerindeki köpüğü alıp tepsideki baklavaların üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğuyan şerbeti sıcak baklavanın üzerine döküp Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

CEVİZLİ TATLI

6 KİŞİLİK

Malzemeler:

Hamuru için:

3.5 su bardağı un

1 çay bardağı **Beypazarı Doğal Maden Suyu**

1 çay bardağı zeytinyağı

1 çay bardağı eritilmiş tereyağı

1 paket kabartma tozu

1 yumurtanın akı

İç harcı için:

2 su bardağı iri kırılmış ceviz içi

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

2.5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

1 Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kasede karıştırın. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru hafif unlanmış tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla açıp yuvarlak kurabiye kalıbıyla parçalar kesin.

2 Yuvarlak hamurların yarısını tam ortalarından daha küçük bir yuvarlak kalıpla keserek diğer yuvarlak hamurların üzerine koyun. Hamurları hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

3 Ortalarındaki boşluklara iri kırılmış ceviz içi ilave edin ve üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.

4 Şerbeti için toz şeker ve suyu bir tencerede şeker tamamen eriyinceye kadar kaynatın. Limon suyunu ilave edip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Pişen tatlılarınızı fırından çıkartın ve soğuk şerbeti üzerine gezdirin. Tatlılar şerbeti tamamen çekinceye kadar bekletip bir servis tabağına alın. Ilık servis yapın.

Beypazarı Karakoca
DOĞAL MADEN SUYU
beypazarimadensuyu.com.tr

Beypazarı
Karakoca
200 ml
DOĞAL MADEN SUYU

FİHRİST

Cevapiçi (Balkan köftesi)	32	Maden sulu ıslak kek	58
Cevizli tatlı	64	Maden sulu limonata	10
Çıtır tavuk	21	Mandalina aromalı kek	61
Dürüm köfte	28	Mantarlı pilav	38
Et kavurma	34	Naneli ayran	16
Gazete baklavası	62	Palamut tava	36
Humuslu tart	50	Patlıcan paşası	26
Ispanaklı smoothie	15	Patlıcanlı börek	52
Kabaklı börek	42	Pazılı tava böreği	48
Kahvaltılık bazlama	54	Pişi	44
Karnabahar kızartması	22	Pratik börek	46
Kırmızı güzel	13	Sebze soteli soğan kızartma	24
Labne peynirli kek	56	Tarhanalı atıştırmalıklar	18
Maden sulu biftek	30	Taze otlu bayatlamayan poğaça	40

YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

© Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi,
"Mutfak Atölyesi" ekinin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Lezzet Dergisi, "Mutfak Atölyesi" ekinde yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz. "Mutfak Atölyesi" eki, Lezzet Dergisi tarafından hazırlanmıştır.

TARİFLER VE YAPIM
Lezzet MutfakStudio

FOTOĞRAFLAR
Şeniz Özbey

TASARIM
MAGENTA GAFİK TASARIM
info@magentacert.com

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve Ambalaj San. A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1.Cad. No:16
Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03 - F. 0216 365 99 07-08
www.bilnet.net.tr

ARALIK 2016

BİR ŞİŞE SAĞLIK
BİR DOLU BAŞARI!

AVRUPA KALİTE ÖDÜLÜ
2010 - 2011 - 2012
2014 - 2015

DÜNYA KALİTE ÖDÜLÜ
2012 - 2013 - 2014 - 2015

GÜVENİLİR GIDA ÖDÜLÜ
2012 - 2013

GÜVENİLİR MARKA ÖDÜLÜ
2011

KALİTE ÖDÜLÜ
2015

TÜKETİCİ ÖDÜLÜ
2010 - 2011 - 2012

MARKA LİDERİ ÖDÜLÜ
2016

Beypazarı
DOĞAL MADEN SUYU

444 3 223
beypazarimadensuyu.com.tr

Mineral deposu

Günde en az 2 şişe

%100 doğal

BİZİM **PAZAR**DA MADEN SUYUNA

BEYPAZARI DER-LER.

ESKİLER, YENİLER, BAYANLAR, **BEY**LER

1957'DEN BERİ

BUNU BÖYLE BİLİR, BÖYLE SÖYLERLER.

KİMİ ZAMANSA PAZARA YEŞİL ŞİŞELERİ, KIRMIZI LOGOLARIYLA YENİ MADEN SULARI GETİRİRLER.

AMA BİZ BİLİRİZ Kİ; TAKLİTLER ANCAK ASLINI YAŞATIR.

ÖYLE Kİ: NE HER YEŞİL ŞİŞE MADEN SUYUDUR
NE DE HER MADEN SUYU **BEYPAZARI**'DIR!

Beypazarı®

DOĞAL MADEN SUYU